

Notes:



Cognac



Oli'Vert | Rue René Delhaize, 160 6043 Ransart | T: 071 81 49 98
Info@olivert.be | www.olivert.be |  Oli'Vert Ransart

Recette pour 3 Cougnous de +/- 300 g.

Note: avant de commencer, tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ingrédients:

Farine Cougnou	450 gr.
Eau	200 ml.
Levure sèche (2 paquets)	20 gr.
Sucre fin	50 gr.
Jaunes d'oeufs	2 pièces.
Sel	6 gr.
Matière grasse (pas de beurre) + un peu pour le moule	90 gr.

Selon le goût (à ajouter à la fin du pétrissage)

Sucre Perlé (P4)	(6 càs) 120 gr.
Raisins secs	(8 càs) 160 gr.

Pour la dorure:

Blanc d'oeuf	1 pièce.
Eau	20 ml.
Sucre	5 gr.



Recette:

- Faites, une fontaine avec la farine, versez au centre l'eau, la levure sèche, le sucre et les 2 jaunes.
- Délayez le tout.
- Ajoutez le sel sur le périmètre extérieur de la farine.
- Incorporez la matière grasse ramolie (pas fondue) et pétrissez le tout.
- Ajoutez de la farine si nécessaire mais pas de trop. La pâte ne doit pas être trop ferme et rester souple.
- Formez une boule et laissez lever de 30 à 60 minutes en la couvrant (la pâte doit doubler de volume).
- Divisez la pâte en 3 et aplatissez la en y incorporant le sucre perlé et/ou les raisins secs.
- Formez les 3 cougnous et laissez lever de nouveau 30 à 60 minutes sur une plaque de cuisson graissée.
- Dorez avec le mélange eau, sucre et blanc d'oeuf.
- Enfournez dans le four, préchauffé à 180°, pendant 15 à 30 minutes (45' si c'est un craquelin) selon la grosseur.
- Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau, il doit rester sec.
- Sortez-les du four en les déposant sur une claie pour qu'ils refroidissent.